

野菜だしの玉ねぎ・にんじん等の野菜の旨味がたっぷり入ったピラフに仕上がります。

🍴 やさいだしの炊き込みピラフ

材料

4人分

米	・・・	2カップ
無塩バター	・・・	20g
むきエビ	・・・	6尾
野菜の出汁	・・・	1袋
白ワイン	・・・	大さじ2
塩	・・・	小さじ1/2
グリーンピース	・・・	適量

作り方

- ①米は洗ってよく水気を切っておく。フライパンに米とバターを入れ炒める。
- ②炊飯器に①・白ワイン・分量の水・むきえび・塩、出汁パックを破り中身を入れてかきまぜ、普通に炊く。
- ③炊き上がったらグリーンピースを加えざっくり混ぜ合わせ、お皿に盛って出来上がり。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門蔵 野菜のだし

国産原料にこだわり、化学調味料無添加の『野菜だし』です。淡路島産玉葱に国産人参・にんにく・キャベツを組合せた、ほっとする味わいです。